Dr. Oetker's Fabrikate

Backpulver „Backin“
Vanillin-Zucker
Einmache-Hülfe
Puddingpulver in versch. Geschmacksarten
Regina-Speisegelatine-Pulver, weiß und rot
Regina-Speise-Blattgelatine „ „ „
Gala-Puddingpulver
Puddingpulver nach holländischer Art
„ „ türkischer Art
Makronen-Puddingpulver
Dibona-Cremepulver
Vanille-, Mandel-, Kakao-Geschmack
Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln
Schokoladenspeise mit Makronen
Rote Grütze-Pulver
Geleepulver mit Fruchtgeschmack
Götterspeise
Saucenpulver, Vanille
„ Kakao
Gustin
Haus-Natron
Backöle (Zitrone, Bittermandel, Kuchengewürz)

Gundlach, Bielefeld. 1000 M. 10. 24.

Rezeptbuch B.



Dr. Oetker's Rezepte
für Küche und Haus.

Den Hausfrauen gewidmet
von
Dr. A. Oetker, Bielefeld.

indbeutel: 1 ℔ Mehl, ¼ l Milch, 6 Eier, 2 Löffel
ucker, etwas Salz, 1 Paket Backpulver.
hl u. Milch mit einem eigroßen Stück Butter
einem Teig kochen lassen, Zucker u. Salz
ten. Vom Feuer nehmen, Eier u. Backpulver
darunterrühren, mit einem Teelöffel abstechen
und in siedendem Fett backen.

Inhalts-Verzeichnis.

Dr. Oetker's Backpulver „Backin" (Seite 2)

Dr. Oetker's Backpulver

Backin

„Backin“ und Hefe haben den Zweck, das Aufgehen des Teiges zu bewirken, so daß das Gebäck davon locker und leicht verdaulich wird.

Durch Hinzufügen der Hefe zum Teig geht dieser in Gärung über, dadurch entstehen Kohlensäure und Alkohol. Diese suchen bei dem Backvorgang zu entweichen, werden hieran aber durch die zähe Beschaffenheit des Teiges gehindert, dehnen ihn infolge seiner Dehnbarkeit aus und verleihen ihm eine schwammartige Beschaffenheit.

Das so gelockerte Gebäck läßt sich leichter zerkauen, bietet den Verdauungssäften eine größere Oberfläche zum Angriff dar und wird besser ausgenutzt, als feste oder kleisterartige Nahrungsmittel.

Denselben Zweck wie die Hefe erfüllt Dr. Oetker's Backin.

Bei der Bereitung eines Hefenteiges ist es zum Gelingen des Gebäcks unbedingt notwendig, daß alle Zutaten lauwarm sind und der Teig in einem warmen Raum hergestellt wird. Der Teig muß dann noch zum Aufgehen 2 bis 3 Stunden in dem warmen Raum stehen und kann hierauf erst gebacken werden.

Dies fällt bei Verwendung von Dr. Oetker's Backin fort und man braucht keine Rücksicht auf die Temperatur des Raumes und der Zutaten zu nehmen.

Wenn der Teig fertig ist, kann er sofort gebacken werden; man kann ihn aber auch dank der vorzüglichen Beschaffenheit von Dr. Oetker's Backin ohne Nachteil für das Gelingen mehrere Stunden in der Form stehen lassen, ehe man ihn bäckt. Aus diesem Grunde kann man den Backpulverteig auch beim Bäcker backen lassen, was besonders dann zu empfehlen ist, wenn man keinen geeigneten Ofen besitzt oder den Bratofen nicht besonders für diesen Zweck heizen will.

Trocken aufbewahrt, kann man Backin längere Zeit im Haushalte vorrätig halten.

Ein weiterer Vorteil bei Verwendung von **Dr. Oetkers Backin** ist der, daß man an Eiern sparen kann. Ein halbes Päckchen Backin ersetzt den Schnee von 3—4 Eiern in der Triebkraft. Alle mit Backin bereiteten Backwaren sind außerordentlich leicht verdaulich und wohlbekömmlich; sie können sofort gegessen werden.

Backin wird nicht allein für Kuchen usw. verwandt, sondern auch für Mehlspeisen aller Art, wie Klöße, Eierpfannkuchen usw., die dadurch lockerer, größer und leichter verdaulich werden.

Wenn man nach folgenden Angaben arbeitet, so mißlingt das Gebäck niemals.

Auf 1 Pfd. (500 g) Mehl rechnet man 1 Päckchen Backin, dieses wird mit dem Mehl gemischt und dann noch möglichst gesiebt. Nachdem alle Zutaten, wie Butter, Zucker, Eier usw. innig miteinander verrührt sind, fügt man allmählich das mit dem Backin gemischte Mehl und die Milch hinzu. Man rührt solange mit einem flachen Holzlöffel, bis der Teig einen gleichmäßigen Zusammenhang angenommen hat und dick vom Löffel fließt. Da die eine Art Mehl mehr Flüssigkeit verlangt als die andere, so nehme man je nachdem etwas mehr oder weniger Mehl oder Milch, als in den Rezepten angegeben ist.

Alle Formen für Kuchen und sonstiges Backwerk streicht man mit einem in geschmolzene Butter getauchten Pinsel gehörig aus und bestreut sie dann mit geriebener Semmel oder Zwieback oder gehackten Mandeln, damit sich das Gebackene später leichter loslöst.

Bäckt man kleines, süßes Gebäck auf einem Blech, so reibt man das erwärmte Blech dünn mit Wachs oder Butter ein und überstaubt es mit Mehl.

Manche Hausfrau hat mit ihrem Bratofen, wenn mal ein Kuchen gebacken werden soll, viel Aerger, denn selten hat der Ofen den richtigen Wärmegrad. Bald ist die Ober-, bald die Unterhitze zu stark oder zu schwach. Das einfachste und sicherste Mittel, diesem Uebel abzuhelfen, ist folgendes: Man schüttet auf den Boden des Bratofens eine etwa 5 cm hohe, ganz gleichmäßig verteilte Schicht von gut gesiebtem Streusand, wie man ihn zum Scheuern gebraucht. Auf diese Sandlage stellt man die Form oder das Kuchenblech, und wenn wirklich die Oberhitze noch zu stark sein sollte, so deckt man auf den Teig während der ersten Viertelstunde ein Blatt Papier, das man mit Öl getränkt hat. Durch diese Papierbedeckung verhindert man auch, daß die oberste Krustenbildung zu schnell stattfindet und dadurch das vollständige Aufgehen des Kuchenteiges nicht erfolgen kann. Bei Backin erfolgt nämlich das Aufgehen des Teiges erst im Ofen.

Um zu versuchen, ob der Kuchen völlig durchgebacken ist, nimmt man ein spitzes, dünnes Hölzchen oder eine Stricknadel und sticht in die Mitte hinein; bleiben noch kleine Teigkrümelchen daran hängen, so ist der Kuchen noch nicht gar, bleibt aber nichts daran sitzen, so kann man ihn, falls er braun genug ist, sofort herausnehmen. Man läßt ihn noch eine Weile in der Form stehen, bevor man ihn stürzt; auch darf man ihn nicht gleich darauf ins Kalte bringen.

Eigenschaften eines guten Backpulvers.

Die Macht der Gewohnheit ist groß, und so gibt es auch heute noch eine große Anzahl Hausfrauen, die das alte Backverfahren mit Hefe beibehalten. Sie haben wohl früher auch einmal einen Versuch mit Backpulver gemacht, aber der Kuchen war nicht aufgegangen, hatte eine graue Farbe und schmeckte nach Natron. Sie kehrten also wieder zur Hefe zurück. Es ist nämlich ein großer Unterschied zwischen Backpulver und Backpulver.

Dr. A. Oetker, Bielefeld, war der erste, der es verstand, ein Backpulver herzustellen, das die eben erwähnten schlechten Eigenschaften **nicht** hat.

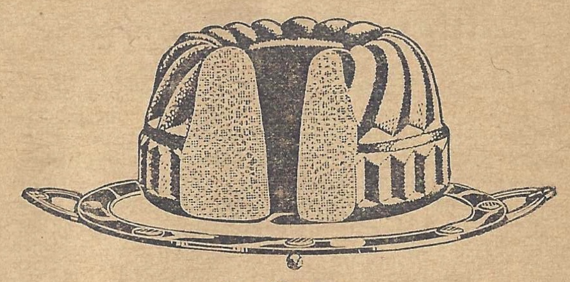
Alles Backwerk, das mit dem **echten Backpulver „Backin" Dr. Oetker's** bereitet wird, ist sehr locker und groß, hat eine schöne Farbe, schmeckt ausgezeichnet, ist leicht verdaulich und bekömmlich und hält sich lange Zeit frisch.

Dr. Oetker's Backin ist nach wissenschaftlichen Regeln zusammengestellt, wird aus den besten Rohstoffen bereitet und hat stets dieselbe Zusammensetzung und dieselbe Wirkung. Es hält sich, wie schon gesagt, trocken aufbewahrt, unbegrenzte Zeit.

Das beste Zeugnis für **Dr. Oetker's Backin** ist sein großer Verbrauch, der täglich noch wächst.

Natürlich wird auch vielfach versucht, **Dr. Oetker's Backin** nachzuahmen. Aber alle diese nachgemachten Backpulver weise man zurück und verlange immer das echte Backpulver von Dr. Oetker, welches gesetzlich unter dem Namen „**Backin**" geschützt ist. Auf dieses kann man sich verlassen.

I. Kuchen und Torten.



Topfkuchen.

Zutaten: 250 g Butter, 200 g Zucker, 4 bis 7 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 100 g Korinthen, 100 g Rosinen, 50 g Sukkade (Zitronat), das abgeriebene Gelbe einer halben Zitrone oder ½ Fläschchen **Dr. Oetker's Backöl Zitrone**, ⅛ bis ¼ Liter Milch.

Zubereitung: Die Butter rühre schaumig, gib Zucker, Eigelb, Mehl, dieses mit dem Backin gemischt, Milch hinzu und zuletzt die Korinthen und Rosinen, die Sukkade, das Zitronengelb und den Eierschnee. Fülle die Masse in die gefettete und mit Mandeln ausgestreute Form und backe den Kuchen in rund 1½ Stunden.

Anmerkung. Man gibt zu dem Teig so viel Milch, daß er dick vom Löffel fließt.

Rodonkuchen.

Zutaten: 500 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 200 g Butter, 200 g Zucker, ⅛ bis ¼ Liter Milch, 5 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 150 g Rosinen, 150 g Korinthen.

ein halbes Päckchen von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker**, Salz nach Geschmack.

Zubereitung: Die Butter rühre schaumig, gib Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb, Mehl, dieses mit dem Backin gemischt, Milch hinzu und zuletzt die Rosinen, Korinthen, Salz und den Eierschnee. Fülle die Masse in die gefettete Form und backe den Kuchen 1 bis 1½ Stunden.

Omnibus-Kuchen.

Zutaten: 200 g Butter, 250 g Zucker, 3 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 60 g gehackte Mandeln, 50 g Rosinen, das abgeriebene Gelbe einer halben Zitrone oder ½ bis 1 Fläschchen **Dr. Oetker's Backöl Zitrone**, ⅛ bis ¼ Liter Milch.

Zubereitung: Die Butter rühre schaumig, gib Zucker, Eigelb, Mehl, dieses mit dem Backin gemischt, Milch hinzu und zuletzt die Mandeln, Rosinen, Zitronengelb und den Eierschnee. Fülle die Masse in die gefettete Form und backe den Kuchen 1 bis 1½ Stunden.

Gewürz-Kuchen.

Zutaten: 250 g Butter, 375 g (¾ Pfd.) Zucker, 6 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 1 Teelöffel voll Zimt, 1 Messerspitze voll gemahlene Nelken, 50 g Sukkade (Zitronat), 125 g Korinthen, 3 Eßlöffel voll (50 g) Kakao, ⅛ bis ¼ Liter Milch.

Zubereitung: Die Butter rühre schaumig, gib Zucker, Eigelb, Mehl, dieses mit dem Backin gemischt, Milch hinzu und zuletzt den Kakao, die Korinthen, Sukkade, Zimt, Nelken und den Eierschnee. Fülle die Masse in die gefettete Form und backe den Kuchen in rund 1½ Stunden.

Anmerkung. Man gibt zu dem Teig soviel Milch, daß er dick vom Löffel fließt.

Plumkake oder Rosinenkuchen.

Zutaten: 80 g Butter, 2 Eier, 150 g Zucker, 250 g Mehl, ½ Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, ⅛ Liter Rahm, 150 g Rosinen, 150 g Korinthen, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

Zubereitung: Rühre die Butter schaumig, gib den Zucker, Eier, Zitronenschale, das mit dem Backin gemischte und gesiebte Mehl, den Rahm hinzu und zuletzt die Rosinen und Korinthen. Fülle den Teig in eine gefettete Form und backe den Kuchen rund 1 Stunde bei Mittelhitze.

Korinthen-Kuchen.

Zutaten: 500 g Mehl, 250 g Korinthen 50 g Zitronat (Sukkade), 100 g Rosinen, 250 g Butter, 200 g Zucker, 6 Eier, 1 Tasse Milch, 2 Teelöffel voll Zimt, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**.

Zubereitung: Die Butter rühre schaumig, gib Zucker, Eigelb, Mehl, dieses mit dem Backin gemischt, Milch hinzu und zuletzt die Korinthen, Zitronat, Rosinen, Zimt und den Eierschnee. Fülle die Masse in die gefettete Form und backe den Kuchen in etwa 1½ Stunden.

Schokoladen-Kuchen.

Zutaten: 250 g Butter, 500 g Zucker 6 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, 500 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker**, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"** 3 Eßlöffel voll Kakao, 1 kleine Tasse Milch oder Rahm.

Zubereitung: Die Butter rühre zu Sahne, gib Zucker, Eigelb, Vanillin-Zucker, Mehl, dieses mit dem Backin gemischt, Milch daran und zuletzt den Schnee der 6 Eiweiß.

Teile die Masse, menge unter die eine Hälfte den Kakao, fülle den Teig abwechselnd in die gefettete Form und backe den Kuchen 1 bis 1½ Stunden.

„Backin"- oder Gesundheitskuchen.

Zutaten: 100 g Butter, 100 g Zucker, 4 Eier, 250 g Weizenmehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 4 Eßlöffel voll Milch, ½ Zitrone.

Zubereitung: Butter, Zucker, Eigelb rührt man schaumig und fügt nach und nach das mit dem Backin gemischte und durchgesiebte Mehl und die Milch hinzu. Zuletzt rührt man das zu Schnee geschlagene Eiweiß und das abgeriebene Gelbe einer halben Zitrone unter die Masse, füllt diese in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt den Kuchen rund ¾ Stunde. Dieses Gebäck ist sehr leicht verdaulich für Kinder und Kranke. Alle für den Körper notwendigen Nährstoffe sind in ihm enthalten. Läßt man solch ein Stück Kuchen in warmer Milch zergehen, so ergibt dies eine vorzügliche Speise für kleine Kinder.

Dieser Kuchen kann auch sofort, nachdem er aus dem Ofen genommen ist, gestürzt und als „Warmer Pudding" mit einer Weinschaum-Sauce aufgetragen werden.

Biskuit-Kuchen.

Zutaten: 8 Eier, 400 g Zucker, ½ Päckchen von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker**, 300 g Mehl, ½ Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 6 Eßlöffel voll Wasser.

Zubereitung: Eigelb, Zucker, Vanillin-Zucker und Wasser werden schaumig gerührt, dann nach und nach das mit dem Backin gemischte Mehl und zuletzt der Eierschnee hinzugetan. Der

fertige Teig wird in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und bei mäßiger Hitze etwa ¾ Stunde gebacken.

Englischer Kuchen.

Zutaten: 250 g Butter, 250 g Zucker, 12 Eier, 500 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 150 g Korinthen, 1 Zitrone oder ½ bis 1 Fläschchen **Dr. Oetker's Backöl Zitrone.**

Zubereitung: Butter und Zucker rührt man schaumig und fügt nach und nach das Eigelb hinzu. Dann rührt man das mit dem Backin gemischte Mehl, die Korinthen, das abgeriebene Gelbe einer Zitrone und zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unter die Masse und füllt diese in eine gefettete, längliche Form, sog. Kastenform, und bäckt sie 1 bis 1½ Stunden bei mäßiger Hitze. Sehr feiner Kuchen und trotz seiner reichen Bestandteile leicht verdaulich. Beliebter Kuchen bei größeren Familienfesten.

Christstollen.

Zutaten: 165 g Butter, 125 g Zucker, ½ Päckchen von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,** 1 Ei, 500 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 125 g Rosinen, 125 g Sukkade (Zitronat), 125 g süße Mandeln, ¼ Liter Milch.

Zubereitung: Man läßt die Butter zergehen, fügt das Ei, Zucker, Vanillin-Zucker, die fein gehackten Mandeln, die geschnittene Sukkade und zuletzt das mit dem Backin gemischte Mehl, Milch und die Rosinen hinzu. Man arbeitet die Masse gut durch, füllt sie in eine gefettete Kastenform und bäckt sie ungefähr 1¼ Stunde.

Bremer Klöben.

Zutaten: 150 g Butter, 70 g Zucker, 1½ Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 500 g Mehl, ¼ Liter Milch, 150 g Rosinen, 50 g Korinthen, 20 g Sukkade (Zitronat), 30 g Mandeln, ½ Zitrone oder ½ Fläschchen **Dr. Oetker's Backöl Zitrone,** 1 Prise Salz.

Zubereitung: Butter und Zucker rührt man schaumig und fügt dann das Salz, das Gelbe einer halben Zitrone oder das Backöl Zitrone, nach und nach das mit dem Backin gemischte Mehl, die Milch hinzu, und zuletzt die Korinthen, Rosinen, Mandeln und die Sukkade. Auf einem Backbrett arbeitet man diese Masse gut durcheinander und fügt nötigenfalls noch etwas Mehl hinzu, bis der Teig nicht mehr an den Händen hängen bleibt. Dann rollt man den Teig zwei Finger dick zu einem langen, schmalen Streifen aus, drückt diesen in der Mitte mit dem Rollholz der Länge nach ein, damit der Teig an den Seiten dicker werde, und schlägt dann die beiden Seiten so aufeinander, daß keine vorsteht. Dann bringe man den Klöben in Form eines halben Mondes auf die Platte, die Rückseite nach außen; man macht in diese einige Einschnitte, bestreicht den Klöben mit Ei und bäckt ihn bei mäßiger Hitze reichlich 1 Stunde.

Mürbeteig für Obstkuchen.

Zutaten: 125 g Butter, 2 Eier, 100 g Zucker, ½ Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 300 g Mehl.

Zubereitung: Eier und Zucker werden mit einem Teil des mit dem Backin gemischten Mehles verrührt. Dann arbeitet man die kalt gestellte und in Stückchen zerpflückte Butter mit dem Rest des Mehles unter die Masse und fügt nötigenfalls so viel Mehl hinzu, daß sich der Teig

ausroll'n läßt. Man bäckt den 2 Messerrücken dicken Teig in einer butterbestrichenen und mit Reibebrot ausgestreuten Springform bei mäßiger Hitze in etwa ½ Stunde hellbraun.

Diese Anweisung gibt 2 bis 3 Kuchen. Die Tortenböden belegt man mit beliebigem gekochten Obst, wie Stachelbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Zwetschen usw. Den Obstsaft verdickt man mit Stärkemehl und gibt ihn heiß über die Früchte. Die Tortenböden kann man einige Tage aufbewahren, belegt sie jedoch erst am Tage des Gebrauchs mit dem Obst.

Obstkuchen.

Zutaten: 500 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 100 g Butter, 2 Eier, ⅛ Liter Milch oder Rahm, Salz nach Geschmack. Wer den Kuchen süß liebt, kann noch 100 g Zucker hinzufügen.

Zubereitung: Man bereitet nach gewohnter Weise den Teig, rollt ihn nach Belieben dünn oder dick aus und belegt gut gefettete Randbleche damit. Als Belag verwendet man entsteinte gezuckerte Zwetschen, eingezuckerte Apfelschnitten oder sonstiges Obst. Ist das Obst sehr saftig, so überstreut man den ganzen Teig reichlich mit feinem Weckmehl und etwas Zucker.

Dieses Rezept genügt für 2 mittelgroße Kuchen.

Obstkuchen in einer Springform zu backen.

Zutaten: 200 g Zucker, 3 Eier, 200 g Mehl, Saft und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, rund 2 Pfund Obst.

Zubereitung: Zucker, Eier, Saft und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone rührt

man schaumig und fügt nach und nach das mit dem Backin gemischte Mehl hinzu. Den dickflüssigen Teig gießt man in eine gefettete Springform und schüttet nun etwa 2 Pfund reife entsteinte Kirschen, Heidelbeeren oder Apfelscheiben auf die Masse und bäckt den Kuchen 1 bis 1½ Stunden.

Apfelkuchen sehr fein.

Zutaten: 125 g (¼ Pfund) Butter, 125 g (¼ Pfund) Zucker, 3 Eier, 200 g Weizenmehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, ⅛ bis ¼ Liter Milch, 750 g (1½ Pfund) geschälte Äpfel.

Zubereitung: Butter und Zucker rührt man schaumig und fügt nach und nach das Eigelb, das mit dem Backin gemischte Mehl und so viel kalte Milch hinzu, daß man einen glatten Teig bekommt. Zuletzt rührt man den Eierschnee unter die Masse und füllt diese in eine gefettete Springform, hierauf belegt man den Teig mit den geschälten und in 6 Stücke geschnittenen Äpfeln, bestreut ihn mit Zucker und bäckt ihn etwa ½ Stunde.

An Stelle der Äpfel kann man auch mit durchschnittenen, entsteinten Zwetschen belegen.

Plattenkuchen (Butterkuchen, Zuckerkuchen).

Zutaten: 200 g Butter, 250 g Zucker, 4 Eier, 1 kg (2 Pfund) Mehl, 2 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 100 g Rosinen, 100 g Korinthen, ½ Teelöffel voll Salz, etwas Milch, 1 Zitrone oder ½—1 Fläschchen **Dr. Oetker's Backöl Zitrone**, 100 g Mandeln, 70 g gestoßenen Zucker.

Zubereitung: Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Zucker, Eier, Salz, das Gelbe einer Zitrone, das mit dem Backin gemischte Mehl hinzu und zuletzt die Korinthen und Rosinen.

Man gibt so viel kalte Milch hinzu, bis man einen glatten, knetbaren Teig erhält, der daumendick auf dem gefetteten Backblech ausgerollt und mit Ei bestrichen, mit Butterstückchen belegt und mit Zucker und den gehackten Mandeln bestreut im heißen Ofen etwa ½ Stunde gebacken wird.

Blitzkuchen.

Zutaten: 250 g Butter, 500 g Zucker, 8 Eier, 500 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 1 gestrichenen Teelöffel voll Salz, 125 g abgezogene und in Stifte geschnittene Mandeln, 1½ Teelöffel voll Zimt, 1 Zitrone.

Zubereitung: Butter, Zucker und Eier rührt man schaumig, fügt das Salz, das mit dem Backin gemischte Mehl und die abgeriebene Schale einer Zitrone hinzu. Der fertige Teig wird auf ein gut eingefettetes Blech etwa 2 bis 3 mm dick aufgestrichen, mit den Mandelstiften, etwas Zucker und dem Zimt bestreut und etwa ½ Stunde gebacken. Man schneidet den Kuchen heiß vom Blech. In einer Blechdose aufbewahrt, hält er sich längere Zeit.

Streuselkuchen.

Zutaten zum Teig: 500 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 125 g Butter, 80 g Zucker, 2 Eier, ¼ Liter Milch oder Rahm.

Zutaten zum Streusel: 200 g Butter, 250 g Zucker, ½ Päckchen von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker**, 20 g Zimt, 300 g Mehl.

Zubereitung: Rühre die Butter zu Sahne, füge Zucker, Eier, Mehl, dieses mit dem Backin gemischt, und die Milch hinzu. Den geschmeidigen Teig drücke mit mehlbestäubten

Händen auf dem gebutterten Blech nach allen Seiten auseinander. Der Teig soll nicht höher als 1 Zentimeter sein. Man überpinselt ihn mit zerlassener Butter und streut den Streusel darauf, den man folgendermaßen zubereitet: Die Butter läßt man zerlaufen, gibt dann Zucker, Vanillin-Zucker, Mehl und Zimt hinein und rührt die Masse, bis sich alles gebunden hat. Dann mengt man den Streusel mit den Händen und streut ihn über den Kuchen, den man bei Mittelhitze bäckt.

Käsekuchen.

Zutaten zum Teig: 65 g Butter, 1 Ei, 50 g Zucker, 150 g Mehl, 2 Teelöffel voll von **Dr. Oetker's „Backin"**.

Zutaten zum Belag: 200 g Quark, ⅛ Liter sauren Rahm, 50 g Zucker, 1 Teelöffel voll von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker**, 2 Eier, 1 Eßlöffel voll von **Dr. Oetker's Gustin** oder feinstes Stärkemehl, 80 g Korinthen.

Zubereitung: Zuerst bereitet man den Mürbeteig. Eier und Zucker werden mit einem Teil des mit dem Backin gemischten Mehles verrührt. Dann arbeitet man die kalt gestellte und in Stückchen zerpflückte Butter mit dem Rest des Mehles unter die Masse und fügt nötigenfalls soviel Mehl hinzu, daß sich der Teig ausrollen läßt. Mit dem fertigen Teig belegt man den Boden einer Springform. Dann wird der Quark durch ein Sieb gerieben, mit dem Rahm, Zucker, Vanillin-Zucker, Eidottern, Korinthen und Gustin glatt gerührt, zuletzt mit dem Eierschnee vermischt, auf den Teig gegossen und im heißen Ofen schnell gebacken.

Honigkuchen.

Zutaten: 4 Eier, 500 g (1 Pfund) Zucker, 2 Pfund Honig, 3 Pfund Mehl, 2 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 250 g (½ Pfund) Mandeln, 125 g (¼ Pfund) Sukkade (Zitronat), die abgeriebene Schale einer Zitrone, 2 gehäufte Eßlöffel voll Zimt, 1 gestrichenen Eßlöffel voll gestoßene Nelken, 1 gestrichenen Eßlöffel voll gestoßenen Ingwer, 15 g Pottasche.

Zubereitung: Das mit dem Backin gemischte Mehl schüttet man in eine Schüssel oder auf ein Backbrett, macht in die Mitte eine Vertiefung, in welcher man Zucker und Eier schaumig rührt, dann den durch Erwärmen dünnflüssig gemachten Honig, die in etwas lauwarmem Wasser gelöste Pottasche, die feingeschnittene Sukkade, die ungeschälten in 2 Teile geschnittenen Mandeln, die Zitronenschale, Ingwer, Zimt und Nelken hinzufügt. Diese Masse verarbeitet man zu einem festen Teig, der ungefähr 8 Tage stehen muß. Dann wird der Teig ½ Zentimeter dick auf ein gefettetes Blech gelegt und bei mäßiger Hitze gebacken. Sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, schneidet man ihn in viereckige Stücke.

Zum Glasieren verrührt man Puderzucker mit Eiweiß, bestreicht die Kuchen damit und trocknet sie im Ofen bei mäßiger Hitze.

Sandtorte.

Zutaten: 250 g Butter, ungesalzen oder gewaschen, 250 g Zucker, 125 g feinstes Weizenmehl, 125 g **Dr. Oetker's Gustin** oder feinsten Weizen- oder **Maispuder**, 4 Eier, 1 Teelöffel voll von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker**, 1 Teelöffel voll von **Dr. Oetker's „Backin"**.

Zubereitung: Die Butter wird etwas erwärmt und schaumig gerührt. Dann gibt man allmählich Zucker und Vanillin-Zucker hinzu. Hierauf ein Ei und etwas Puder, der vorher mit dem Backin gemischt wurde. Ist dies gut verrührt, wieder ein Ei und etwas Puder, bis die Eier und der Puder verbraucht sind. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Form gegeben und bei mittlerer Hitze rund 1 Stunde gebacken. Sandtorte hält sich lange Zeit frisch und ist ein beliebtes Gebäck für Tee und Wein.

Kakao-Sandtorte.

Zutaten: 250 g Butter, ungesalzen oder gewaschen, 250 g Zucker, 100 g feinstes Weizenmehl, 100 g **Dr. Oetker's Gustin** oder feinsten Weizen- oder Maispuder, 4 Eier, 1 Teelöffel voll von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker**, 1 Teelöffel voll von **Dr. Oetker's „Backin"**, 50 g Kakao.

Zubereitung: Die Butter wird etwas erwärmt und schaumig gerührt. Dann gibt man allmählich Zucker und Vanillin-Zucker hinzu. Hierauf ein Ei und etwas Puder, der vorher mit dem Backin gemischt wurde. Ist dieses gut verrührt, wieder ein Ei und etwas Puder, bis die Eier und der Puder verbraucht sind. Zuletzt wird der Kakao unter die Masse gerührt und diese in eine mit Butter ausgestrichene Form gegeben und bei mittlerer Hitze rund 1 Stunde gebacken.

Vanille-Torte.

Zutaten: 200 g Butter, 200 g Zucker, 8 Eier, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker**, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 500 g Mehl.

Zubereitung: Die Butter rühre zu Sahne, füge Zucker, Vanillin-Zucker und Eier

hinzu und zuletzt das mit dem Backin gemischte Mehl. Der fertige Teig wird in eine gefettete Form gefüllt und etwa 1½ Stunden gebacken.

Brottorte.

Zutaten: 200 g Zucker, 6 Eier, 125 g Mandeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 Messerspitze voll Nelken, 1 Teelöffel voll Zimt, 50 g Zitronat (Sukkade), 150 g geröstetes Schwarzbrot, 4 Eßlöffel voll Rum, 5 Eßlöffel voll Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**.

Zubereitung: Zucker und Eier rührt man schaumig, fügt die gemahlenen Mandeln, Zitronenschale, Nelken, Zimt, das feingeschnittene Zitronat und das geröstete, gemahlene und mit Rum getränkte Brot hinzu und zuletzt das mit dem Backin gemischte Mehl. Der fertige Teig wird in eine gut gefettete Form gefüllt und ungefähr 1 Stunde gebacken.

Graham-Brot.

Zutaten: 375 g (¾ Pfund) Weizenschrotmehl, 125 g (¼ Pfund) Weizenmehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 1 gehäufter Teelöffel voll (5 g) Salz, 375 ccm (⅜ Liter) Milch, 1 Teelöffel voll Butter.

Zubereitung: Man mischt das Mehl mit dem Backin, gibt Salz und Butter hinzu, und dann allmählich die Milch. Wenn alles innig miteinander verbunden ist, füllt man den Teig in eine mit Butter ausgestrichene längliche Form und stellt diese in den Ofen. Während der ersten halben Stunde bedeckt man die Form mit einem Deckel. Backzeit 1½ Stunden.

II. Kleines Backwerk.

Albert-Biskuit.

Zutaten: 125 g Butter, 4 Eier, 250 g Zucker, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker**, 750 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**.

Zubereitung: Die Butter rühre zu Sahne, gib Eier, Zucker und Vanillin-Zucker hinzu und zuletzt das mit dem Backin gemischte Mehl. Man rolle den Teig 2 Messerrücken dick aus und steche mit einem Weinglase Scheiben aus, die mit einer Stricknadel durchstochen werden oder über die man ein Reibeisen drückt. Auf einem mit Butter abgeriebenen Blech werden die Scheiben gelbbraun gebacken und nach dem Erkalten in einer Blechdose aufbewahrt.

Diese Biskuits sind ein beliebtes Teegebäck. In Milch aufgeweicht, bieten sie eine besonders gute Speise für Kinder.

Keks.

Zutaten: 500 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 150 g Butter, 150 g Zucker, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker**, 2 Eier.

Zubereitung: Man rühre die Butter schaumig, gibt den Zucker, Vanillin-Zucker, die Eier und das mit dem Backin gemischte Mehl hinzu, hebe die Teigmasse auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett, wirke sie noch einige Minuten und teile den Teig dann in mehrere Teile, die nach und nach ganz dünn ausgewellt und mit einem Weinglase ausgestochen werden. Drücke mit einem Reibeisen oder stich mit einer Strick-

nadel oder Gabel gleichmäßige Vertiefungen in die Scheiben und gib sie auf ein mit Fett ganz dünn abgeriebenes Blech in den Backofen. Nach 10 bis 15 Minuten sind die Keks gebacken und werden nach dem Erkalten in einem Blechkasten aufbewahrt.

Christbaumfeingebäck.

Zutaten: 100 g Butter, 200 g Zucker, 2 Eier, 500 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 4 bis 6 Eßlöffel voll Milch.

Zubereitung: Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Zucker, Eier, Milch und zuletzt das mit dem Backin gemischte Mehl hinzu und verarbeitet alles auf dem Backbrette zu einem glatten Teig. Von diesem formt man Brezeln, bestreicht sie mit zerklopftem Ei und bäckt sie schön gelb. Man bewahrt sie in einem Blechkasten auf. Zu empfehlen als feines Gebäck zu Kaffee, Tee und Wein.

Lebkuchen.

Zutaten: 150 g Butter, 2 ganze Eier, 4 Eigelb, 500 g Zucker, 750 g Mehl, 1½ Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 250 g Mandeln, 175 g Sukkade (Zitronat), fein geschnitten, 20 g gestoßenen Zimt, 1 Teelöffel voll gestoßene Nelken, ½ geriebene Muskatnuß, die abgeriebene Schale von ½ Zitrone.

Zubereitung: Man lasse die Butter zergehen, gebe nach und nach Zucker, Eier, die geschälten und geriebenen Mandeln, Sukkade, die Gewürze und zum Schluß das mit dem Backin gemischte Mehl hinzu. Den ziemlich festen Teig rolle man auf einem mit Mehl bestäubten Brett aus, schneide in beliebige Stücke oder steche mit

einem Weinglase runde Scheiben aus, belege jedes Stück mit einer Mandel und backe auf Oblaten. Wer die Kuchen mit Guß liebt, bestreiche sie, sobald sie aus dem Ofen kommen, mit einer Mischung von Puderzucker, Zitronensaft und wenig warmem Wasser.

Weihnachtsfeingebäck.

Zutaten: 250 g Zucker, 4 Eier, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker**, 300 g Mehl, 250 g **Dr. Oetker's Gustin** oder feinstes Stärkemehl, wie z. B. Weizen- oder Maispuder, 1 Teelöffel voll Salz.

Zubereitung: Zucker, Eier und Vanillin-Zucker rührt man schaumig und fügt nach und nach das Stärkemehl und das mit dem Backin gemischte Mehl hinzu. Der fertige Teig wird auf einem Backbrett ausgerollt, mit Formen ausgestochen; die Plättchen werden auf ein gefettetes Blech gesetzt und hellgelb gebacken. Man bewahrt die Kuchen in einer Blechdose auf.

Spekulatius.

Zutaten: 250 g Butter, 250 g Zucker, 2 Eier, 5 g Zimt, 500 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**.

Zubereitung: Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Zucker, Eier und zuletzt das mit dem Backin gemischte Mehl hinzu. Dann rollt man den Teig auf einem Backbrett messerrückendick aus, nötigenfalls fügt man noch etwas Mehl hinzu und sticht mit kleinen Blechformen Plättchen aus, die auf einem gebutterten Blech knusperig gebacken werden. Es empfiehlt sich, das Gebäck in Blechdosen aufzubewahren, damit es längere Zeit knusperig bleibt.

Belgrader Brot.

Zutaten: 4 Eier, 250 g (½ Pfund) Zucker, 500 g (1 Pfund) Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 125 g (¼ Pfund) Haselnüsse, 125 g (¼ Pfund) Mandeln, 50 g Sukkade (Zitronat), 1 Teelöffel voll Zimt.

Zubereitung: 2 ganze Eier, 2 Eigelb und Zucker rührt man schaumig, fügt dann das mit dem Backin gemischte Mehl hinzu und zuletzt die gemahlenen Nüsse, Mandeln, Sukkade und Zimt und verarbeitet alles zu einem festen Teig, den man schwach fingerdick ausrollt und in kleine, längliche Vierecke schneidet. Über Nacht läßt man sie auf dem Backbrett trocknen und bäckt am andern Tage auf gefettetem Blech bei Mittelhitze hellbraun.

Den Rest des Eiweiß rührt man mit Puderzucker an, bestreicht die fertigen Kuchen mit der Masse und trocknet die Glasur im Ofen bei schwachem Feuer.

Honigplätzchen.

Zutaten: 300 g Honig, 450 g Zucker, 200 g süße Mandeln, 50 g bittere Mandeln, 650 g Weizenmehl, 6 g gestoßenen Zimt, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 3 g gestoßene Gewürznelken, 2 g gestoßene Kardamome, ½ Päckchen von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker**, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

Zubereitung: Die Mandeln werden geschält, grob gehackt und mit dem Gewürz und Vanillin-Zucker unter das Mehl gemischt.

In einem Emailletopf erwärmt man den Zucker mit dem Honig so lange, bis der Zucker

aufgelöst ist. Die warme Lösung gibt man über die Mehlmischung, die sich in einer Schale befindet, mischt alles miteinander und fügt nach dem Abkühlen 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"** hinzu. Auf einem Kuchenbrett knetet man noch soviel Mehl hinein, bis der Teig nicht mehr klebt und ausgerollt werden kann.

Mit einem Glase oder einer Blechform werden Kuchen ausgestochen und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech hellbraun gebacken. Man nimmt die Honigplätzchen noch warm mit einem Messer vom Blech und bewahrt sie in einer Büchse auf. Sehr wohlschmeckend und billig.

Vanille-Gebäck.

Zutaten: 250 g Butter, 150 g Zucker, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker**, 100 g Mandeln, 4 Eier, 500 g Mehl, ⅛ Liter Milch oder Rahm, ½ Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**.

Zubereitung: Butter und Mehl (dieses mit dem Backin gemischt) knetet man zu einem Teig. Das Eigelb, 100 g Zucker, den Vanillin-Zucker und die Milch verklappert man und arbeitet alles mit obigem Teig zu einer Masse, die sich gut ausrollen läßt, oder aber man fügt noch etwas Mehl hinzu. Den ausgerollten Teig schneidet man in rechteckige Stücke, bestreicht diese mit Eiweiß, streut die in Spänchen geschnittenen Mandeln, die man mit 50 g Zucker gemischt hat, darüber und bäckt bei Mittelhitze. In Blechdose aufzubewahren.

Teegebäck.

Zutaten: 500 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 175 g Butter, 75 g Zucker, 2 Eier, 5 Eßlöffel voll Wasser.

Zubereitung: Butter, Zucker, Eier werden verrührt, mit Wasser und Mehl, dieses mit dem Backin gemischt, zu einem glatten Teige verarbeitet. Dieser wird gut durchgeknetet, ausgerollt und mit einem Weinglase zu runden Scheiben ausgestochen. Mit einer Gabel oder einem Reibeisen drückt man gleichmäßige Vertiefungen hinein und bäckt auf einem gefetteten Blech schön gelb.

Teebrezeln.

Zutaten: 500 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin“**, 175 g Butter, 325 g Zucker, 3 Eier, 5 g Zimt.

Zubereitung: Butter, Zucker, Eier werden verrührt, dann gibt man das mit dem Backin gemischte Mehl und den Zimt hinzu. Von dem Teige rollt man kleine Stückchen dünn mit der Hand aus, formt Brezeln davon, bestreicht diese mit zerschlagenem Eigelb und bäckt auf gefettetem Backblech bei Mittelhitze goldgelb.

Vanille-Zwieback.

Zutaten: 250 g Zucker, 8 Eigelb, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker**, ½ Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin“**, 300 g Mehl.

Zubereitung: Zucker, Eigelb und Vanillin-Zucker rührt man schaumig und fügt nach und nach das mit dem Backin gemischte Mehl hinzu. Von dem fertigen Teig formt man kleine Kugeln, die auf gefettetem Backblech gebacken werden. Am nächsten Tage schneidet man das Backwerk in zwei gleiche Teile und röstet diese bei mäßiger Hitze.

Zwieback.

Zutaten: 130 g Butter, 80 g Zucker, 2 Eier, 500 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin“**, ⅛ Liter Milch.

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt und dann werden Eier, Zucker, das mit dem Backin gemischte und durchgesiebte Mehl, und zuletzt die Milch hinzugefügt. Den fertigen Teig rollt man auf einem Backblech brotförmig auf oder füllt ihn in einen mit Butter ausgestrichenen länglichen Blechkasten, sog. Kastenform, und bäckt ihn etwa ¾ Stunde. Am nächsten Tage schneidet man das Gebäck in Scheiben, die man auf dem gefetteten Backblech hellbraun röstet.

In einer Blechdose aufbewahrt, halten sich diese Zwiebäcke lange Zeit.

Waffeln.

Zutaten: 250 g Butter, 2 Eßlöffel voll (50 g) Zucker, 6 Eier, 500 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin“**, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker**, ½ Liter Milch, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas Rum.

Zubereitung: Man rühre die Butter zu Sahne, füge unter beständigem Rühren Zucker, Eier, Mehl, dieses mit dem Backin gemischt, und die Milch hinzu, dann mische Zitronenschale, Vanillin-Zucker und etwas Rum durch den Teig und schlage ihn, bis er Blasen wirft. Backe nun sofort in einer heißgemachten Waffelpfanne, die mit einer Speckschwarte jedesmal ausgestrichen wird, die Waffeln auf gelindem Feuer.

Windbeutel.

Zutaten: 125 g fein durchgesiebtes Mehl, 1 Teelöffel voll von **Dr. Oetker's „Backin"**, ¼ Liter Wasser, 125 g Butter, 3 Eier, 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Teelöffel voll von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker.**

Zubereitung: Wasser und Butter bringe man zum Kochen, streue unter Rühren das Mehl hinein und rühre so lange, bis sich die Masse vom Topfe löst. Nachdem die Masse etwas abgekühlt ist, schlägt man nach und nach die Eier hinein und gibt dann Zucker, Vanillin-Zucker und Backin hinzu. Dann setzt man mit einem Teelöffel kleine Bällchen auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech und bäckt bei mäßiger Hitze goldgelb.

Von der angegebenen Menge erhält man ungefähr 30 Stück.

Die Windbeutel werden warm mit Weinschaum- oder Schokoladen-Sauce aufgetragen.

Sollen die Windbeutel gefüllt werden, so schneidet man sie durch und füllt sie mit Schlagsahne oder Vanille-Creme. Die Schlagsahne wird mit Dr. Oetker's Vanillin-Zucker gewürzt.

Ein sehr gutes Rezept für Vanille-Creme findet man auf der Rückseite von Dr. Oetker's Vanillin-Zucker-Päckchen.

Schokoladen-Küchlein.

Zutaten: 250 g Mandeln, 250 g Zucker, 125 g Schokolade, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker**, 6 Eiweiß.

Zubereitung: Schlage das Eiweiß zu Schnee, füge die mit der Haut gehackten Mandeln, den Zucker, die geriebene Schokolade und den Vanillin-Zucker hinzu, setze mit einem Löffel Häufchen auf ein Blech, das mit Wachs eingerieben ist, oder auf kleine Oblaten und backe bei gelinder Hitze.

Schokoladen-Krengel.

Zutaten: 120 g Butter, 350 g Zucker, 3 Eier, 100 g Kakao, 2 Päckchen von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker**, 500 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 3 bis 4 Eßlöffel voll Milch.

Zubereitung: Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Kakao hinzu und zuletzt das mit dem Backin gemischte und durchgesiebte Mehl und die Milch. Man läßt den fertigen Teig einige Stunden oder über Nacht an einem kühlen Ort stehen, arbeitet ihn dann nochmals durch und rollt kleine Stückchen in Bleifeder-Länge und -Dicke aus, die man zu Brezeln formt, mit Ei bestreicht und auf Oblaten oder auf einer gut eingefetteten Kuchenplatte bei Mittelhitze etwa ½ Stunde bäckt.

Die Krengel sind vorzüglich und halten sich in Blechdosen längere Zeit. Obige Menge gibt 70 bis 80 Stück.

Heidesand.

Zutaten: 250 g Butter, 300 g Zucker, 375 g Mehl, 1 Teelöffel voll von **Dr. Oetker's „Backin"**, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker.**

Zubereitung: Die Butter wird schwach gebräunt, dann fügt man den Zucker, Vanillin-Zucker, und das mit dem Backin gemischte Mehl hinzu und formt aus dem gut durchgearbeiteten Teig ungefähr talerdicke Rollen, die man über Nacht liegen läßt. Am anderen Tage schneidet

man die Rollen in ½ cm dicke Scheiben und bäckt diese auf einem dünn mit Wachs eingeriebenen und mit Mehl bestaubten Blech bei mäßiger Hitze ungefähr ½ Stunde.

Zu empfehlen als feines Gebäck zum Wein.

Wiener Kolatschen.

Zutaten: 125 g Butter, 2 Eier, 100 g Zucker, 250 g Mehl, ½ Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 50 g Mandeln, 50 g Korinthen, 50 g Sukkade (Zitronat), etwas Zitronenschale oder ½ Fläschchen **Dr. Oetker's Backöl Zitrone.**

Zubereitung: Man rührt die Butter schaumig, fügt den Zucker, 1 ganzes Ei und 1 Eigelb, etwas Zitronenschale und das mit dem Backin gemischte und gesiebte Mehl hinzu. Von dieser Masse setzt man etwa walnußgroße Häufchen, die man ein wenig flach drückt, auf ein mit Wachs eingeriebenes und mit Mehl überstaubtes Backblech, bestreicht die Kuchen mit dem mit etwas Zucker untermischten Eiweiß, bestreut sie mit den feingehackten Mandeln, der Sukkade (Zitronat) und den Korinthen und bäckt sie bei Mittelhitze ungefähr ½ Stunde.

Felsen-Keks.

Zutaten: 125 g Butter, 125 g Zucker, 2 Eier, 500 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, ½ Obertasse voll Milch, 125 g Korinthen.

Zubereitung: Zu dem mit dem Backin gemischten Mehl fügt man die in Stückchen zerpflückte Butter, den Zucker und die in der Milch verquirlten Eier; zuletzt fügt man die gut getrockneten Korinthen hinzu und arbeitet die Masse sorgfältig durch. Von dem ziemlich festen Teig setzt man mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein dünn mit Wachs eingeriebenes

und mit Mehl bestaubtes Backblech und bäckt die Kuchen ungefähr ½ Stunde.

Bremer Brot.

Zutaten: 50 g Butter, 3 Eier, 125 g Zucker, 2 Eßlöffel voll Kakao, 250 g Mehl, ½ Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 6 gestoßene Nelken, 1 Teelöffel voll Zimt, 125 g Mandeln, 1 Teelöffel voll von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker**, 1 Guß Wasser.

Zubereitung: Die Butter wird zu Sahne gerührt; Eier, Zucker, Kakao, die Gewürze und die ganzen Mandeln kommen dazu und zuletzt das mit dem Backin gemischte Mehl. Man fügt dann soviel Wasser hinzu, daß man einen geschmeidigen Teig erhält. Das saubere Backblech wird gebuttert, der Teig darauf getan und darüber gedrückt und gestrichen; zuletzt mangelt man ihn über, um ihn gleichmäßig zu machen, und bäckt ihn dann bei Mittelhitze. Man schneidet den aus dem Ofen genommenen Kuchen sofort unter Zuhilfenahme eines Lineals mit einem scharfen Messer in gleichmäßige, längliche Stücke und bewahrt diese nach dem Erkalten in einer Blechdose auf.

Pfeffernüsse.

Zutaten: 4 Eier, 375 g (¾ Pfund) Zucker, ½ Päckchen von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker**, 500 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 60 g Mandeln, 60 g Sukkade (Zitronat), 30 g gemahlenen Zimt, 1 Messerspitze voll gestoßene Nelken, 1 Messerspitze voll gestoßenen weißen Pfeffer.

Zubereitung: Eier, Zucker und Vanillin-Zucker rührt man schaumig und fügt nach und nach das mit dem Backin gemischte Mehl, die

gemahlenen Mandeln, Sukkade und die Gewürze hinzu und verarbeitet alles zu einem festen Teig, den man fingerdick ausrollt, nötigenfalls fügt man noch etwas Mehl hinzu. Mit einem Likörglas sticht man kleine Plätzchen aus, die man auf gefettetem Backblech hellbraun bäckt.

Semmel.

Zutaten: 1 Eßlöffel voll (50 g) Butter, 2 Eier, 1 Prise Salz, 500 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, ¼ Liter Milch.

Zubereitung: Die Butter rührt man zu Sahne, gibt das Eigelb, Salz und die Milch hinzu und arbeitet zuletzt das mit dem Backin gemischte Mehl unter die Masse. Dann rollt man den Teig daumendick aus, formt 6 bis 7 Zentimeter lange und rund 2 Zentimeter breite Streifen, die man auf ein gefettetes Blech legt, mit Eiweiß bestreicht und etwa ½ Stunde bäckt. Obige Menge gibt rund 35 Semmeln. Man ißt die Semmeln warm mit Butter oder Marmelade bestrichen.

Spritzgebackenes.

Zutaten: 375 g Butter, 250 g Zucker, 2 Päckchen von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker**, 125 g abgezogene und gemahlene Mandeln, 1 Ei, 250 g Mehl, 250 g von **Dr. Oetker's Gustin** oder feinstes Stärkemehl.

Zubereitung: Rühre die Butter schaumig, gib alle Zutaten nach der Reihe daran, fülle die Teigmasse in eine Butter- oder Gebäckspritze und spritze kleine Kränze oder S, die man bei mäßiger Hitze bäckt.

III. Schmalzgebackenes.

Äpfel in Mäntelchen.

Zutaten: 8 gute Äpfel, ½ Pfund Mehl, 3 Eier, 50 g Butter, 50 g Zucker, 5 Eßlöffel voll Milch oder süßer Sahne, ½ Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, ½ Päckchen von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker**, etwas Rum.

Zubereitung: Die Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit und in ungefähr 1 Zentimeter dicke Scheiben geschnitten. Dann lasse man die Scheiben eingezuckert und mit Rum betropft einige Stunden zugedeckt stehen.

Die Butter lasse man zergehen, gebe Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb, Milch und das mit dem Backin gemischte Mehl hinzu und zuletzt den Eierschnee. In dieser Teigmasse wende man die Apfelscheiben und backe sie in Schmalz schön braun und gebe sie sehr heiß mit Zucker bestreut zur Mahlzeit.

Fastnachtskrapfen.

Zutaten: 60 g Zucker, 125 g Butter, 4 Eier, 500 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**. Zum Ausbacken gebraucht man Schmalz.

Zubereitung: Die Butter rühre schaumig, gib Zucker, Eier, Mehl, dieses mit dem Backin gemischt, hinzu und, wenn nötig, noch soviel Milch, daß ein mittelfester Teig entsteht. Man rollt diesen aus, sticht mit einem Weinglase runde Scheiben aus und bäckt sie in siedend heißem Fett auf beiden Seiten braun. Dann nimmt man die Krapfen heraus, läßt sie ab-

tropfen und bestreut sie mit Zucker und Zimt. Sehr wohlschmeckend und billig. Will man die Krapfen füllen, so bestreicht man die Scheiben mit Eiweiß, gibt in die Mitte irgend eine Marmelade, legt eine andere Scheibe darüber und drückt die Ränder zusammen.

Kartoffel-Küchle

haben die Form der Berliner Pfannkuchen, zeichnen sich aus durch einfache Herstellung und vorzüglichen Geschmack. Man trägt sie als Nachtisch oder zum Kaffee auf.

Zutaten: 250 g gekochte, geriebene Kartoffeln, 250 g Weizenmehl, 3 Eier, 10 Mandeln, 1 Tasse voll Milch, 1 Teelöffel voll Salz, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**.

Zubereitung: Zu den gekochten und geriebenen Kartoffeln gibt man das mit dem Backin gemischte Mehl, Eigelb, Salz, die gestoßenen Mandeln, Milch und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Ist alles gut durcheinander gearbeitet, sticht man mit einem Löffel von der Masse ab und bäckt die kleinen Kuchen in kochendem Schmalz in einem Schmortiegel gar, der so hoch mit Fett gefüllt sein muß, daß die Küchelchen darin schwimmen. Sie werden mit Zuckerpuder bestreut und heiß aufgetragen.

Kartoffel-Puffer.

Zutaten: 10 dicke, rohe Kartoffeln, 500 g Mehl, ¼ Liter Milch, 4 Eier, 3 gehäufte Eßlöffel voll (75 g) Zucker, 100 g Rosinen, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden gerieben, das Wasser abgegossen. Dann gibt man nach und nach Eier, Zucker, Milch, Rosinen und

zuletzt das mit dem Backin gemischte Mehl hinzu. Von dem Teig bäckt man kleine Kuchen in heißem Backfett goldgelb.

Man kann die Puffer sowohl heiß als auch kalt vorsetzen.

Püfferchen.

Zutaten: 4 Eier, 3 bis 4 Eßlöffel voll Zucker, 500 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, ¼ Liter Milch, ¼ Pfund Rosinen oder Korinthen.

Zubereitung: Eier und Zucker rührt man schaumig, gibt die Milch, das mit dem Backin gemischte Mehl und zuletzt die Rosinen oder Korinthen hinzu und rührt, bis man einen schönen glatten Teig erhält. Dieser Teig wird zu kleinen Püfferchen in Nierenfett, Butter oder anderem Backfett hellgelb gebacken. Man kann diese Püfferchen warm genießen oder auch kalt werden lassen und mit Zuckerpuder bestreut zum Kaffee geben.

Ein sehr wohlschmeckendes, leicht herzustellendes und billiges Gebäck.

Reispüfferchen.

Zutaten: 3 Eier, 100 g Zucker, 80 g Reis, 500 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, ½ Liter Milch, etwas Salz.

Zubereitung: Man kocht den Reis in ¼ Liter Milch und Salz weich, läßt ihn etwas erkalten und rührt die Eier, das mit dem Backin gemischte und gesiebte Mehl hinzu und den Rest der Milch. Von diesem Teig bäckt man sofort oder nach einigen Stunden kleine Kuchen bei gutem Feuer langsam in heißem Schmalz hellbraun. Man kann den Teig auch ohne Zucker anrühren und die Püfferchen mit Zucker be-

streuen; man verfeinert diese, wenn man 100 g Rosinen einrührt. — Diese Püfferchen kann man warm oder kalt genießen und auch eingemachte Früchte dazu reichen.

Muzenmandeln.

Zutaten: 50 g Butter, 250 g Zucker, 3 ganze Eier, 3 Eidotter, 625 g (1¼ Pfund) Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 50 g Mandeln, 1 Eßlöffel voll Rum, etwas Rosenwasser.

Zubereitung: Butter, Zucker und Eier rührt man schaumig, fügt das mit dem Backin gemischte Mehl hinzu, und zuletzt die gemahlenen Mandeln, den Rum und etwas Rosenwasser und verarbeitet alles zu einem festen Teig, rollt diesen fingerdick aus, sticht mit einem Blechförmchen kleine Plättchen aus und bäckt sie in siedendem Schmalz dunkelgelb.

Nach dem Backen bestreue man die Muzenmandeln mit Zucker, dem man zur Erhöhung des Wohlgeschmacks etwas von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker** beimischt.

Schmalzgebackenes.

Zutaten: 100 g Butter, 100 g Zucker, 2 Eier, 500 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 2 Eßlöffel voll Milch, 2 Eßlöffel voll Wasser.

Zubereitung: Man rühre die Butter schaumig, füge Zucker, Eier, Milch, Wasser und das mit dem Backin gemischte Mehl hinzu. Dann rolle man den Teig aus, schneide mit einem Messer oder Rädchen Streifen davon, schlinge sie zu einem Knoten, backe diese in Fett schwimmend hellbraun und bestreue sie noch heiß mit Zucker.

Ballbäuschen.

Zutaten: 100 g Butter, 2 Eier, 50 g (2 Eßlöffel voll) Zucker, ½ Päckchen von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker**, 250 g Mehl, ½ Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, etwas Milch.

Zubereitung: Butter, Zucker, Vanillin-Zucker und Eier rührt man schaumig und fügt nach und nach das mit dem Backin gemischte Mehl und soviel Milch hinzu, daß man einen nicht zu festen Teig erhält. Mit einem Teelöffel sticht man von der Masse ab und bäckt die Ballbäuschen in Backfett hellbraun. Man bestreut sie noch heiß mit Zucker und reicht sie warm oder kalt.

IV. Eier- und Milchspeisen, Puddings, Cremes und verschiedene Süßspeisen.

Eier-Pfannkuchen.

Zutaten: 250 g Mehl, 1 Teelöffel voll von **Dr. Oetker's „Backin"**, 4 Eier, ½ Liter Milch, ⅛ Liter Wasser, eine Prise Salz.

Zubereitung: Das Mehl rühre man in dem Wasser glatt an und füge darauf Eigelb, Milch und Salz hinzu. Kurz vor dem Backen ziehe man den Eierschnee und das Backin durch die Masse und backe die Kuchen in einer Pfanne in Fett auf beiden Seiten schön braun. Man gebe die Pfannkuchen sofort zur Tafel.

Milch

ist das beste Nahrungsmittel für Kinder und Schwache. Mit einem halben Teelöffel von **Dr. Oetker's Gustin** auf 1 Liter gekocht wird sie leichter verdaulich. — Milch in Kuchen behält

ihre nährenden Bestandteile und wird durch die Hitze von Bazillen befreit. Aus diesem Grunde schon sollten den Kindern sehr viele Backpulver-Kuchen vorgesetzt werden. — Milchsuppen, bereitet mit Gustin, Grieß, Graupen, Reis, Sago sollten den Kindern besonders vor dem Schlafengehen gegeben werden, da sie, ebenso wie Milch-Flammeris, leicht verdaulich sind und ruhigen Schlaf bewirken.

Flammeris

nennt man kalte Speisen, die zur Grundlage ein feines Stärkemehl haben, gesüßt werden und zu denen man Milch oder Fruchtsaft verwendet. Beim Kochen quillt das Stärkemehl auf und schließt nach dem Erkalten die Flüssigkeit so ein, daß man die Speise stürzen kann. Flammeris trägt man meistens mit einer Fruchtsauce auf. Sehr gut schmeckt Eingemachtes, Marmelade oder Gelee dazu, auch kann man die Schüssel mit ganzen, eingemachten Früchten schmücken. Immer muß man bedenken, daß eine Speise umso besser schmeckt, je netter und anmutender sie aufgetragen wird.

Milch-Flammeri mit Ei.

Zutaten: 50 g Gustin oder 1 Päckchen von **Dr. Oetker's Puddingpulver**, 50 g Zucker, ½ Liter Milch, 2 Eier, etwas Butter.

Zubereitung: Das Gustin oder Puddingpulver rührt man mit 6 Eßlöffel voll kalten Wassers an und läßt ungefähr ¼ Stunde stehen. Während dieser Zeit verrührt man Zucker und Eigelb, fügt die Milch hinzu und läßt das Ganze aufkochen, nimmt vom Feuer, gießt das angerührte Pulver in die heiße Milch und läßt dann noch einigemal unter Umrühren aufkochen.

Unter die fertige Masse schlägt man dann den Eierschnee und füllt den Flammeri in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form. — Als Gewürz kann man in diese Speisen **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker** oder abgeriebene Zitronenschale geben. Nach Belieben kann man die Eier auch fortlassen.

Milch-Flammeri mit Schokolade.

Zutaten: 50 g Gustin, oder 1 Päckchen von **Dr. Oetker's Vanille-Puddingpulver**, 60 g Zucker, 60 g Schokolade, ¾ Liter Milch, 3 Eigelb, etwas Butter.

Zubereitung: Das Gustin oder Puddingpulver rührt man mit 6 Eßlöffel voll kalten Wassers an. Dann bringt man ½ Liter Milch und die Butter zum Kochen und löst während dieser Zeit die zerriebene Schokolade in ¼ Liter warmer Milch. Kocht die Milch, so nimmt man sie vom Feuer, gießt unter Umrühren die Schokolade und das angerührte Pulver hinein und fügt gleichzeitig den Zucker mit Eigelb verrührt hinzu. Man läßt die Masse unter Umrühren noch einigemal aufkochen und füllt sie dann in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form.

Dr. Oetker's Gustin.

Gustin ist ein sehr feiner **Puder**, frei von Kleber, dient zum Sämigmachen der Suppen und Saucen. Man rührt Gustin zu diesem Zwecke mit etwas kaltem Wasser glatt und gibt das Angerührte unter Umrühren zu Suppen und Saucen. Das **Gustin** quillt auf, bindet das Fett zu einem gleichmäßigen Aufguß, wodurch die Speisen leichter verdaulich werden.

Benutzt man „Dr. Oetker's Gustin“ zur Herstellung des bisherigen Stärke-Puddings, so er-

hält man eine köstliche Nachspeise, ausgezeichnet durch Wohlgeschmack und Nährwert. Für Kinder, für schwächliche Erwachsene und für alle, die einer kräftigen Nahrung bedürfen, sind diese mit Milch gekochten **Gustin-Puddings** das vorzüglichste Nahrungsmittel. Leicht verdaulich, von hohem Nährwert und billig.

Dr. Oetker's Puddingpulver.

Diese Pudding-Pulver haben überall den Beifall der Hausfrauen und Mütter gefunden. Milch ist das beste und billigste Nahrungsmittel für Kinder und gibt mit Zucker, etwas Butter und 1 Päckchen obigen Pulvers eine Speise, wie sie nahrhafter, wohlschmeckender und billiger kaum hergestellt werden kann. Rührt man nach dem Aufkochen der Puddingmasse noch ein mit etwas Wasser verquirltes Eigelb oder auch den Schnee eines Eiweißes darunter, so gewinnt dadurch der Geschmack noch mehr.

Es ist bekannt, daß zum Aufbau des Knochengerüstes phosphorsaurer Kalk notwendig ist. Dieser ist **Dr. Oetker's Pudding-Pulvern** beigefügt und ist unbedingt nötig zur Entwicklung kräftiger Knochen, des Gehirns und der Nerven.

Manche Kinder und Erwachsene mögen die gekochte Milch nicht trinken, weil sie etwas fade schmeckt. Diesen sind die Puddingpulver besonders zu empfehlen, weil durch sie dem Körper große Mengen dieses vorzüglichen Nahrungsmittels zugeführt werden können. Am liebsten werden die Puddingpulver mit Vanille- oder Mandelgeschmack gekauft, weil diese das kräftigste Gewürz entwickeln. Halbjährige Kinder können diese Puddings schon verdauen, und während der ganzen Kinderzeit sollten die Eltern dafür

sorgen, daß diese einfachen, nicht reizenden Speisen mittags und vor dem Schlafengehen den Kindern gereicht würden. Es ist ein Vergnügen, zu sehen, wie gern die Kinder solche Puddings genießen.

Vor allen Dingen ist zu bedenken, daß ein richtig ernährter Körper gegen jede Krankheit und Ansteckung viel widerstandsfähiger ist, als ein schwächlicher Körper. Die einfache und schnelle Art der Herstellung gestattet jeder Mutter, täglich ihren Kindern **Dr. Oetker's Pudding** zu kochen oder den Kindern doch wenigstens am Sonntag diesen kräftigen Leckerbissen vorzusetzen.

Es ist notwendig, beim Einkauf ausdrücklich **Dr. Oetker's Puddingpulver** zu verlangen, weil manchmal Nachahmungen angeboten werden.

Dr. Oetker's „Rote Grütze".

Rote Grütze ist eine Nachspeise, die noch nicht genügend bekannt und noch nicht genügend gewürdigt wird. Wer nach dem Westen und nach dem Süden kommt, wird leider beobachtet haben, daß kalte Fruchtsuppen, überhaupt süße Suppen nicht bekannt sind und noch viel weniger die Zusammenstellung von Frucht-Puddingen mit Milch, Sahne oder Vanille-Sauce.

Setzt man einem Rheinländer Rote Grütze vor, so sieht er sie zuerst mißtrauisch an, hat er sie aber gekostet, so findet er sie ebenso erquickend wie der Norddeutsche und Däne.

Um der Hausfrau die Möglichkeit zu geben, zu jeder Zeit Rote Grütze zu bereiten, habe ich ein „Rote-Grütze-Pulver" hergestellt. Verfährt man genau nach der Gebrauchsanweisung, so erhält man eine erfrischende Nachspeise, die mit

Vanille-Sauce, kalter Vanille-Milch oder Schlagsahne aufgetragen wird.

Dr. Oetker's Geleepulver mit Fruchtgeschmack.

Wer seinen Tischgenossen besonders während der heißen Sommertage eine erfrischende Nachspeise vorsetzen will, mache ein Fruchtgelee aus **Dr. Oetker's Gelee-Pulver mit Fruchtgeschmack.** Dieses ist in 9 Geschmacksarten vorrätig und zeichnet sich durch prachtvolles Gewürz und feinen Geschmack aus. Aufgetragen mit Schlagsahne oder Vanille-Sauce, bereitet aus **Dr. Oetker's Vanille-Saucen-Pulver,** gereicht es jeder Hausfrau zur Ehre.

Dr. Oetker's Creme-Pulver „Dibona".

Die feinere Kochkunst rechnet die nach ihren Bestandteilen und Zubereitungsweisen unendlich verschiedenartige Menge von Cremes zu den zartesten Leckerbissen, die man teils als kalte, teils als warme Nachspeisen, oder bei Damenkaffees nach dem Kaffee gibt. Die meisten Cremes zeichnen sich jedoch durch umständliche und teure Zubereitung aus; deswegen habe ich ein Creme-Pulver, genannt „Dibona", zusammengesetzt, mit dem man **schnell** und **leicht** eine schmackhafte Creme bereiten kann. Umkränzt man noch Vanille-Creme mit Backwerk oder eingemachten Früchten und Schokolade-Creme mit Schlagsahne, so wird jeder von dieser Speise entzückt sein.

Dr. Oetker's Regina-Speise-Gelatine.

Zu den erfrischendsten Nachspeisen gehören unzweifelhaft die mit Hilfe von Speise-Gelatine hergestellten süßen und sauren Speisen. Daß diese Speisen noch nicht Allgemeingut der

deutschen Küche geworden sind, liegt wohl besonders an der nicht zu leugnenden Umständlichkeit der Zubereitung, die in der Verwendung der Blattgelatine und Hausenblase ihren Grund hat.

Ich glaube daher, mancher Hausfrau einen Dienst zu erweisen, wenn ich mit meiner **pulverförmigen Regina-Gelatine** in Päckchen ein Mittel in den Handel bringe, das gegenüber der bisher üblichen Blattgelatine einen großen Fortschritt bedeutet.

Beim Gebrauch von **Dr. Oetker's Regina-Gelatine** fällt das lästige und zeitraubende Einweichen fort, denn sie löst sich in heißem Wasser sehr leicht und schnell.

Dr. Oetker's Regina-Gelatine kann man zu allen Fisch-, Fleisch- und sonstigen Gallerten (Gelees) benutzen; man wolle hierbei aber stets den Grundsatz beachten, daß auf ½ Liter Flüssigkeit 1 Päckchen Regina-Gelatine zu nehmen ist. Die fertige Speise wird in einem **kühlen** Raume solange beiseite gestellt, bis sie fest geworden ist; im Sommer also am besten im Eisschrank, im Winter in der Speisekammer.

Sehr ratsam ist es sodann, die fertige Speise **vor** dem Hineingeben in die Glasschale ungefähr 15 Minuten stehen zu lassen und dann noch einmal tüchtig umzurühren. Hierdurch wird auch beim längeren Stehenlassen der Cremes usw. ein Ausscheiden einzelner Bestandteile ganz vermieden.

Bei Speisen, die auf kaltem Wege zubereitet werden, sowie bei Milchspeisen ist es unbedingt nötig, die Gelatine besonders in einer halben Tasse **heißen** Wassers aufzulösen. Um allen Wünschen zu genügen, bringt die Firma Dr. A. Oetker neuerdings auch eine Regina-Blatt-

Gelatine weiß und rot in den Handel. Diese kommt zu je 6 Tafeln sauber in Papierbeuteln verpackt zum Verkauf.

Dr. Oetker's Vanillin-Zucker.

In früheren Zeiten wurden als feinstes Gewürz für Milch- und Mehlspeisen Vanille-Schoten benutzt. Diese Schoten mußten jedoch mit der Milch erst aufgekocht werden und hierdurch ging ein großer Teil des schönen Gewürzes verloren; dann mußte man die Milch durchseien, um die Vanillereste zu entfernen. Alle diese Arbeiten sind durch das Vanillin unnötig geworden. Will man heute eine Milchspeise, eine Sauce oder einen Kuchen mit dem feinen Vanille-Geschmack und -Geruch versehen, so verwende man ein Päckchen von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker**, den man in der Speise löst oder über das Backwerk streut.

Früher konnten nur wohlhabende Hausfrauen die sehr teure Vanille verwenden; heute kann jede Hausfrau **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker** kaufen, um den Wohlgeschmack der Speise zu erhöhen. Diesen großen Vorteil haben wir dem Forschungsgeiste deutscher Chemiker zu verdanken.

Man verwendet den Vanillin-Zucker zum Würzen von Milch- und Mehlspeisen, Flammeris, Puddingen, Vanille-Saucen, Schlagsahne, Kakao, Eis, Kuchen, Torten, Backwerk und als Zusatz zu solchen eingemachten Früchten, die nur einen schwachen Geruch haben, z. B. zu Apfel-Gelee und Marmelade.

Beim Einkauf verlange man ausdrücklich **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker.**

Warmer Pudding.

Zutaten: ½ Pfund Nierenfett, gehackt, 125 g Zucker, 3 Eier, 1¼ Pfund Mehl, 1½ Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, etwas Salz, ½ Liter Milch, 1 Handvoll Mandeln, fein gewiegt, die Schale einer halben Zitrone.

Zubereitung: Nierenfett, Zucker, Eigelb und Mehl, dieses mit dem Backin gemischt, verrührt man, gibt die Milch, die Mandeln, Zitronenschale, etwas Salz und den Schnee des Eiweiß hinzu. Dann füllt man die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Reibbrot bestreute Puddingform und läßt rund 2 Stunden im Wasserbad kochen. Statt in einer Puddingform kann man auch den Pudding in einer gewöhnlichen Kuchenform im Bratofen backen. Man trägt heiß auf und reicht eine Weinschaum-Sauce dazu.

Backin-Pudding.

Zutaten: 100 g Butter, 150 g Zucker, 5 Eier, 250 g Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, ½ Liter Milch, 100 g Korinthen, 100 g Rosinen, 1 Zitrone oder 1 Päckchen von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker.**

Zubereitung: Butter, Zucker, Eier und Milch rührt man schaumig, fügt dann das mit dem Backin gemischte Mehl hinzu und zuletzt die Korinthen und Rosinen. Als Gewürz rührt man das abgeriebene Gelbe einer Zitrone oder 1 Päckchen Vanillin-Zucker unter den Teig, füllt diesen in eine gefettete Puddingform und kocht im Wasserbade 1 bis 1½ Stunden. Der Pudding wird warm mit einer Weinschaum-Sauce gereicht. Diesen Pudding kann man auch als Auflauf im Herde backen. Wer Arrak- oder Rum-

geschmack vorzieht, kann ein Likörglas voll in den Teig oder in die Sauce geben.

Wein-Gelee.

Zutaten: 250 g Zucker, ½ Liter Apfelwein oder auch leichter Weißwein, 1 Zitrone, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's Regina-Gelatine,** rot.

Zubereitung: Man gibt den Saft der Zitrone und den Zucker zu dem Wein, rührt so lange um, bis der Zucker gelöst ist, und fügt dann die in einer halben Tasse heißen Wassers gelöste Regina-Gelatine hinzu.

Hierauf wird das Weingelee in einem kühlen Raume beiseite gestellt, bis es fest geworden ist, und mit **Dr. Oetker's Vanille-Sauce** aufgetragen.

Vanille-Creme.

Zutaten: 1 Päckchen von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,** 3 Eier, 75 g Zucker, ½ Liter Milch, 50 g **Dr. Oetker's Gustin** oder feinstes Stärkemehl, wie z. B. Mais-, Weizen- oder Reispuder.

Zubereitung: In einem Emailletopf rührt man das Eigelb mit dem Zucker und Vanillin-Zucker schaumig und gibt nach und nach das mit 6 Eßlöffel voll Wasser angerührte Gustin hinzu. Zuletzt gießt man die Milch zu und bringt das Ganze unter fortwährendem starken Rühren zum Kochen. Wenn die Masse einigemal aufgekocht ist, nimmt man sie vom Feuer, läßt sie unter Rühren etwas abkühlen und mischt dann mit dem Schneebesen das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Die fertige Vanille-Creme wird in eine Glasschale gefüllt und zum Erkalten beiseite gestellt. Vor dem Anrichten kann man mit Makronen, Gelee, Früchten usw. einfassen.

Diese Creme eignet sich auch sehr gut zum Füllen von Törtchen und Cremeschnittchen.

Apfel-Auflauf.

Zutaten: 70 g Butter, 2 Eßlöffel voll Zucker, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,** 5 Eier, ⅕ Liter Milch, ½ Pfund Mehl, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 1 Suppenteller voll in Scheiben geschnittene, eingezuckerte Äpfel.

Zubereitung: Man lasse die Butter zergehen, gebe Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb, Milch und das mit dem Backin gemischte Mehl hinzu und zuletzt den Eierschnee. Die Hälfte der Masse gebe man in die gebutterte Auflaufform, darauf die Apfelscheiben, dann den Rest der Masse und backe den Auflauf rund 1¼ Stunde.

V. Klöße.

Grießmehlklöße.

Zutaten: ½ Liter Milch, 1 Teelöffel voll (25 g) Butter, 150 g Grießmehl, 3 Eier, 50 g Zucker, ½ Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, etwas Salz.

Zubereitung: Man lasse die Milch mit der Butter kochen, streue das Grießmehl hinein und rühre, bis sich die Masse vom Topfe löst. Ist sie etwas erkaltet, gebe man Eigelb, Zucker, Salz, Backin und zuletzt den Eierschnee hinzu. Man forme Klöße aus der Masse, rolle sie in zerstoßenem Zwieback und backe sie in heißem Fett.

Mehlklöße.

Zutaten: 250 g Weizenmehl, ½ Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 2 Eier, geröstete Bröckchen von einer Semmel, etwas Milch, eine Prise Salz.

Zubereitung: Mehl, mit dem Backin gemischt, Eier, Bröckchen und Salz verarbeitet man mit soviel Milch, wie eben zu einem festen Teige nötig ist. Dann formt man mit einem tiefen Löffel, den man vorher in kochendes Wasser eintaucht, 3 runde Klöße, die man nacheinander in schwach kochendes Salzwasser legt und 20 Minuten kochen läßt. Die Klöße müssen langsam aufgehen, deshalb muß das Wasser, wenn die Klöße darin sind, an der Seite des Herdes langsam wieder zum Kochen kommen und so lange, etwa 5 Minuten, zugedeckt werden. Kocht das Wasser dann wieder, nimmt man den Deckel vom Topfe und dreht die Klöße einigemal um. Die letzte Viertelstunde müssen sie offen kochen. Die Klöße schmecken auch vorzüglich zu Braten aller Art als Ersatz für Kartoffeln.

Kartoffelklöße.

Zutaten: 750 g gekochte Kartoffeln, 250 g Weißbrot, 1 Päckchen von **Dr. Oetker's „Backin"**, 6 Eier, etwas Salz.

Zubereitung: Die Rinde von Weißbrot wird in kleine Stücke geschnitten und in Butter scharf gebacken, während die Krumen gerieben werden. Ebenso werden die gekochten Kartoffeln fein gerieben, so daß keine Stückchen dazwischen sind, die das Zusammenhalten verhindern. Zu dem geriebenen Brot und den Kartoffeln gibt man die scharf gebackene Rinde, die Eier, etwas Salz nach Geschmack und das Backin. Man arbeitet alles gut untereinander und fügt, wenn der Teig zu weich ist, noch etwas Mehl hinzu. Von dem fertigen Teig formt man 6 Klöße, die man in Salzwasser etwa 20 Minuten kocht, dann prüft man einen Kloß durch Zerschneiden, ob er gar ist. Diese Klöße sind besonders gut zu Hasen- und Sauerbraten, auch kann man gekochtes Obst dazu reichen. Sie sind hauptsächlich im Frühjahr zu empfehlen, wenn die Kartoffeln nicht mehr so gut schmecken.

VI. Saucen

und Suppen macht man sämig und wohlschmeckend durch Zusatz von etwas **Gustin.** Saucen müssen so dick sein, daß das eingetauchte Fleisch oder Brot genügend annimmt.

Dr. Oetker's Saucen-Pulver, Vanille- und Schokoladengeschmack.

Saucen sollen dazu dienen, den Wohlgeschmack der Speise, zu der sie gegeben werden, erst recht hervorzuheben und zu vervollkommnen.

Für **Dr. Oetker's** Vanille- und Mandel-Pudding ist Himbeersaft die beste Sauce. Auch kann hierzu Schokoladen-Sauce gereicht werden.

Zu **Dr. Oetker's** Himbeer- und Erdbeer-Pudding, ferner zu **Dr. Oetker's** Rote Grütze, Schokoladen-Pudding und Götterspeise schmeckt am besten Vanille-Sauce, die leicht und billig aus **Dr. Oetker's** Saucen-Pulver, Vanille-Geschmack herzustellen ist. Rührt man nach dem Aufkochen der Vanille-Sauce noch ein mit etwas Wasser verquirltes Eigelb darunter, so gewinnt dadurch der Geschmack noch mehr.

Chaudeau- oder Weinschaumsauce.

Zutaten: ¼ Liter Weißwein, ¼ Liter Wasser, 1 Eßlöffel voll von **Dr. Oetker's Gustin** oder Maispuder, 100 g Zucker, Saft von ½ Zitrone, ½ Päckchen von **Dr. Oetker's Vanillin-Zucker**, 3 Eier.

Zubereitung: Das Gustin rühre man mit etwas kaltem Wasser an, gebe dann alle Zutaten hinzu und schlage die Masse auf gelindem Feuer mit dem Schneebesen schaumig bis zum Kochen.

Neu eingeführte, sehr empfehlenswerte Süßspeisen sind:

Dr. Oetker's Gala-Puddingpulver dient zur Bereitung eines vortrefflichen Schokoladen-Puddings.

Dr. Oetker's Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln ist eine Speise, die auch dem verwöhntesten Geschmack zusagt.

Dr. Oetker's Mandel- und Rosinenspeise nach holländischer Art ist, mit Fruchtsaft oder Früchten angerichtet, eine sehr feine und erfrischende Nachspeise.

Dr. Oetker's Götterspeise ist eine hochfeine Gelee-Nachspeise, die überall den Beifall der Hausfrauen gefunden hat. Da zur Zubereitung nur Wasser erforderlich ist, stellt sich die Speise sehr billig.

Dr. Oetker's Makronen-Pudding-Pulver mit gehackten Mandeln. Ein hochfeiner Pudding! Die zum Garnieren des Puddings erforderlichen Makronen sind den Päckchen schon beigefügt.

Dr. Oetker's Puddingpulver nach türkischer Art enthält Sukkade, Rosinen usw. und gibt mit Milch und Zucker nach Vorschrift gekocht eine Nachspeise, die sich durch feinen würzigen Geschmack auszeichnet.

Als Manuskript gedruckt für Dr. A. Oetker, Bielefeld.

Jeder unberechtigte Nachdruck, auch der auszugsweise, wird auf Grund des Gesetzes über das Urheberrecht vom 19. Juni 1901 und des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb vom 7. Juni 1909 zivil- und strafrechtlich verfolgt.

Dr. Oetker's Backöle

Zitrone, Bittermandel, Kuchengewürzöl

sind zum Backen von Kuchen und Kleingebäck aller Art sehr zu empfehlen.

Bequem anzuwenden und billig!

Dr. Oetker's Gustin

darf in keiner Küche fehlen!

Gustin dient sum Sämigmachen der Saucen und Suppen, zur Herstellung von Puddings, Flammeris, Kuchen, Torten usw. sowie zur Bereitung vorzüglicher Kinder- u. Krankenspeisen. Besondere Rezepte für Gustin umsonst in den Geschäften.

Wenn vergriffen, schreibe man eine Postkarte an

Dr. A. Oetker, Bielefeld